

venus

la Universal s.l.

Venus 2018

Venus es el resultado de nuestra búsqueda por la belleza. Un intento de interpretar la feminidad, la tierra, a través de una botella de vino: Cariñena y Garnacha, misterio y seducción, discurso y voluptuosidad, paz, paciencia, equilibrio y pasión.

Un vino jugoso, pensado para acompañar la comida, especialmente la cocina mediterránea.

Fincas y suelos

Trabajamos 4 parcelas de garnacha y cariñena de viñas viejas situadas entre Piñana y Crossos. Un viñedo situado en la cima que cuenta con ambas caras Norte y Sur de suelos arcillo calcáreos profundos y húmedos que permiten maduraciones largas y lentas.

Unas palabras sobre la vinificación y crianza

Las uvas se vendimian por fincas, seleccionadas y procesadas de forma separada pero al final, intentamos que fermenten todas juntas si la añada nos lo permite. Las uvas se procesan enteras y con algo de raspón de la Garnacha, fermentando con levaduras salvajes, con un ligero *pigeage* durante la fermentación y maceración que tarda aproximadamente entre 28 y 32 días en tinas de madera. Venus realiza la crianza en tinas de madera de 4500l durante unos 6 meses y un año más en foudres de 2500l.

Composición

60% Garnacha

40% Cariñena



vinos ecológicos